AnaMaria TESTA TODAS AS RECEITAS PAVÊS

As melhores receitas de AnaMaria

PAVÊS

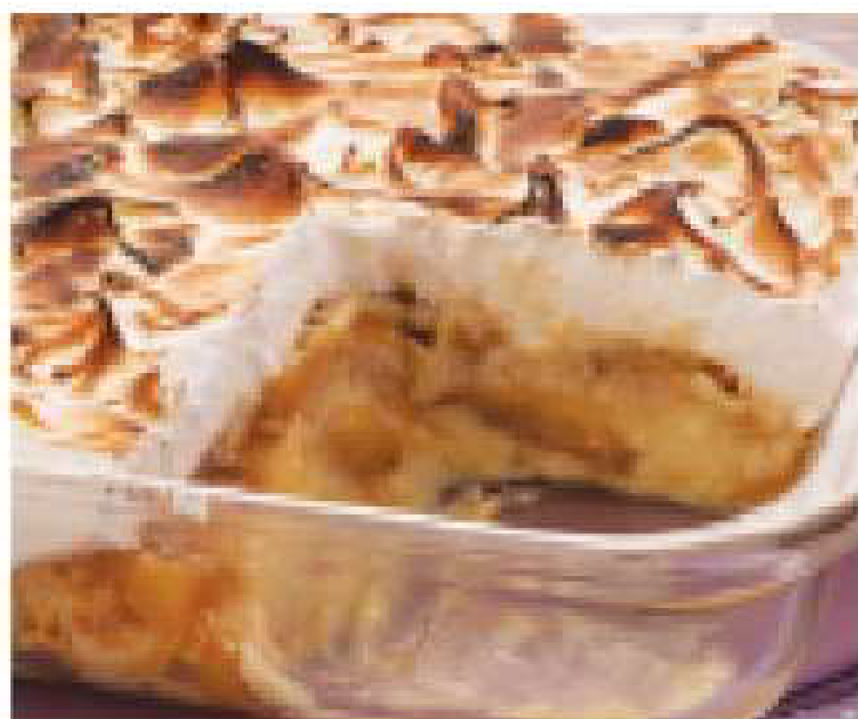


43 RECEITAS + DICAS E TRUQUES

PAVÊ BICOLOR DE KITKAT®

E MAIS: TEM SOBREMESA PRONTA EM MENOS DE 30 MINUTOS!


PAVÊ DE LEITE CONDENSADO E FRUTAS


PAVÊ DE INVERNO


PAVÊ DE PAÇOQUINHA

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Sumário











4 Pavê bicho-de-pé

4 Pavê de morango ao forno

5 Pavê de abacaxi com coco

5 Pavê de coco dos céus

6 Pavê de cookies com limão e maracujá

6 Pavê surpresa de manga

7 Pavê com salada de frutas no copinho

8 Pavê bicolor de KitKat®

9 Pavê de doce de leite

9 Pavê de Nutella® e morango

10 Pavê na taça

10 Pavê de paçoquinha

11 Pavê San Remo

12 Pavê chocolimão

13 Pavê de inverno

13 Pavê de manga caramelada com coco

14 Pavê Passatempo®

14 Pavê de sorvete e crocante

15 Pavê de preguiçosa

15 Pavê cajuzinho

16 Pavê prestígio

17 Pavê de sorvete de chocolate

17 Pavê formigueiro

18 Pavê de pêssego em calda

18 Pavê mineiro

19 Pavê de morango com beijinho

20 Pavê de laranja e coco

21 Pavê de amendoim

21 Pavê de coco e abóbora da vovó

22 Pavê de brigadeiro









Entenda nossas medidas

AnaMaria

AÇÚCAR		FARINHA DE TRIGO		MANTEIGA	
1 xícara (chá)	180 g	1 xícara (chá)	120 g	1 xícara (chá)	200 g
1 colher (sopa)	12 g	1 colher (sopa)	7,5 g	1 colher (sopa)	12 g
1 colher (chá)	4 g	1 colher (chá)	2,5 g	1 colher (chá)	4 g

CHOCOLATE EM PÓ		LÍQUIDO (água, óleo...)		ARROZ	
1 xícara (chá)	90 g	1 xícara (chá)	240 ml	1 xícara (chá)	200 g
1 colher (sopa)	6 g	1 colher (sopa)	15 ml		
1 colher (chá)	2 g	1 colher (chá)	5 ml		

QUANTO SERVIR

Consumo médio por pessoa

- **MASSA** 100 g
- **ARROZ** 75 g
- **LEGUMES** 100 g
- **CARNES** 150 g (filé)

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com





22 Pavê de rosquinhas e morango

23 Pavê de chocolate branco e castanha de caju

24 Pavê de Sonho de Valsa®

24 Pavê olho de sogra

25 Pavê cassata

26 Pavê de baunilha e banana caramelada

27 Pavê de cookies

27 Pavê de morango com biscoito folhado

28 Pavê Deditos®

29 Pavê Charge®

29 Pavê de leite condensado e frutas

30 Pavê trufado bicolor

30 Pavê bom-bocado

31 Dicas e truques







PRESIDENTE
Luis Fernando Maluf
VICE-PRESIDENTE
Wardi Awada

DIRETORES CORPORATIVOS
Editorial:
Pablo de la Fuente
Comercial:
Márcio Maffei
Finanças e Controle:
Filipe Medeiros
Internet:
Alan Fontevecchia
Marketing e Circulação:
Luciana Romano
Plataformas digitais:
Ademir Correa

AnaMaria Receitas

(Lançada em 1996)

Essa edição é uma obra organizada a partir da edição 173 de "As melhores receitas de AnaMaria", publicada em setembro de 2015 pela Editora Caras S.A.

Repórter: **Karla Precioso**
Arte: **Giuliana Francisco**
Revisão: **Hellen Ribeiro**
Tecnologia: **Victor Fontes**
Fotografia: **Tainara Amaral**
Prepress: **Emerson Cação**

A revista AnaMaria pode ser encontrada nas melhores bancas digitais. Qualquer dúvida, você pode entrar em contato diretamente com a banca parceira que você já acessa

PARA ASSINAR OU RESOLVER OS ASSUNTOS RELATIVOS À SUA ASSINATURA DIRETO COM A EDITORA, ACESSE:
www.assineclube.com.br/faleconosco

SE PREFERIR LIGUE:
São Paulo: (11) 3512-9479
Rio de Janeiro: (21) 4063-6989
Belo Horizonte: 31 4063-8156
Segunda a sexta-feira das 9h às 18h

EDITOR RESPONSÁVEL
Wardi Awada





https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê bicho-de-pé

 Fácil
 Rende: 10 porções

 Calorias por porção: 339

INGREDIENTES
- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pacote de gelatina sabor morango
- 1 lata de creme de leite
- 2 pacotes de biscoito de aveia

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a manteiga. Misture e leve ao fogo até levantar fervura. Adicione a gelatina a essa mistura e retorne ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo, junte o creme de leite sem o soro (reserve-o) e misture. Espere amornar. **Montagem:** em um refratário, alterne camadas do creme e de biscoitos (reserve alguns) umedecidos no soro reservado. Finalize com uma camada de creme e cubra com os biscoitos reservados picados. Leve à geladeira até o momento de servir.


ORMUZD ALVES


CODO MELETTI

Pavê de morango ao forno

 Fácil
 Rende: 6 porções

 Calorias por porção: 576

INGREDIENTES
- 16 biscoitos tipo inglês
- 2 colheres (sopa) de licor de laranja
- 4 claras
- 3 xícaras (chá) de morangos fatiados
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 500 ml de sorvete de creme

Forre uma forma com os biscoitos. Molhe-os com o licor e arrume os morangos por cima (reserve alguns para decorar). Cubra com filme plástico e leve ao congelador. Numa panela, ponha o açúcar e as claras. Leve ao fogo baixo, mexendo até ficar líquido. Não deixe ferver. Transfira para a batedeira e bata até obter um merengue. Reserve. Aqueça o forno em temperatura alta por cinco minutos. Retire a forma do congelador, tire o filme plástico e distribua colheradas do sorvete sobre a fruta. Cubra com o merengue e leve ao forno até dourar. Decore com morango e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de abacaxi com coco

Fácil | Rende: 8 porções | Calorias por porção: 369

INGREDIENTES
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ lata de creme de leite
- 1 lata de abacaxi em calda picado (reserve 1 xícara das de chá dessa calda)
- ½ xícara (chá) de rum
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 200 g de coco ralado


ORMUZD ALVES

Em uma panela, misture as gemas, a farinha de trigo, o leite condensado e o leite. Leve ao fogo, sem parar de mexer, e cozinhe até engrossar. Retire do fogo e misture delicadamente o creme de leite. Misture a calda do abacaxi com o rum e umedeça os biscoitos. Em taças, alterne camadas de creme, de biscoitos e de abacaxi. Termine com o creme e cubra com o coco ralado e os cubinhos de abacaxi. Leve à geladeira até servir. **Dica:** você pode fazer este doce com pêssego em calda.

Pavê de coco dos céus

Fácil | Rende: 8 porções | Calorias por porção: 385

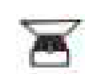
INGREDIENTES
- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 2 pacotes de biscoito de coco


CODO MELETTI

Em uma panela, coloque duas xícaras de leite, o leite condensado, o leite de coco (reserve quatro colheres das de sopa), o amido e metade do coco ralado. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Passe para uma tigela e cubra com filme plástico para não criar película. Deixe esfriar. Misture o leite de coco reservado ao leite restante e molhe levemente os biscoitos. Em um refratário, monte o pavê, alternando camadas de creme e de biscoito. Finalize com o creme. Leve à geladeira. Decore com o coco restante.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de cookies com limão e maracujá

 Fácil  Rende: 16 porções  Calorias por porção: 256

INGREDIENTES

- 2 pacotes de cookies de chocolate

Creme de limão

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- Raspas de casca de 1 limão
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor

Creme de maracujá

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor
- Polpa de 2 maracujás

Creme de limão: no liquidificador, bata bem o leite condensado, o creme de leite, o suco e as raspas de limão até formar um creme. Misture a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem.
Creme de maracujá: no liquidificador, bata bem o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá até formar um creme consistente. Misture a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem. Num refratário ou em taças individuais, alterne camadas de cookies umedecidos no soro do creme de leite, de creme de limão e de creme de maracujá. Cubra com a polpa dos maracujás. Envolva em filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, seis horas. Sirva a sobremesa logo em seguida.

Pavê surpresa de manga

 Fácil
Rende: 12 porções
Calorias por unidade: 297

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito champanhe

Geleia

- 5 mangas
- 1 xícara (chá) de açúcar

Creme

- 3 mangas
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 1 envelope de gelatina em pó incolor


ORMUZD ALVES

Geleia: no liquidificador, bata as mangas. Coloque em uma panela, misture o açúcar e cozinhe no fogo brando, mexendo até formar uma geleia. Reserve.
Creme: no liquidificador, bata 1 manga, o leite condensado, 1 xícara (chá) de suco laranja e a gelatina, hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem. Corte as mangas restantes em fatias e umedeça os biscoitos no suco de laranja reservado.
Montagem: em taças, alterne camadas de biscoitos, geleia, creme e fatias de manga. Termine com a geleia. Decore com manga e hortelã. Sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com


ORMUZD ALVES

Pavê com salada de frutas no copinho

Fácil
Rende: 6 unidades
Calorias por unidade: 455

INGREDIENTES
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 caixa de creme de leite (200 g)

Montagem
- ½ caixa de biscoito champanhe picado
- 1 xícara (chá) de morangos picados
- 2 kiwis picados
- 1 xícara (chá) de uvas picadas


ANDRÉ FORTES

Leve ao fogo o leite condensado com o leite e o amido, mexendo até engrossar. Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar. Misture o creme de leite e reserve.
Montagem: separe seis copos ou taças e, em cada uma, alterne camadas de creme, biscoitos e das frutas misturadas. Termine com as frutas. Leve para gelar e sirva.
Dica: você pode usar o biscoito de sua preferência.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



ANDRÉ FORTES

Pavê bicolor de KitKat®

 Fácil  Rende: 8 porções  Calorias por porção: 517

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ lata de leite condensado
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha

Creme escuro

- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ lata de leite condensado
- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 8 KitKats®
- Confeitos de chocolate a gosto

Numa panela, misture os ingredientes, menos a baunilha, e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Retire do fogo e adicione a baunilha. **Creme escuro:** leve ao fogo todos os ingredientes, menos o Kit Kat® e os confeitos. Mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar bem. Pique seis KitKats®. Num refratário, coloque o creme claro e cubra com o chocolate picado. Por cima, disponha o creme de chocolate escuro, cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos duas horas. Decore com os confeitos e os KitKats® restantes e sirva logo em seguida.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de doce de leite

Fácil | Rende: 8 porções | Calorias por porção: 509

INGREDIENTES
- 3 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 caixa de biscoitos champanhe
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado cozido na pressão
- Calda de caramelo a gosto


ANDRÉ FORTES

Em uma panela, misture o leite com o açúcar, as gemas, o amido e a baunilha. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe amornar. Em um refratário, coloque uma camada de biscoitos levemente passados no leite de coco e cubra-os com 1/3 do creme morno. Faça uma camada com metade do doce de leite. Alterne as camadas e finalize com o creme restante. Cubra com filme plástico e gele por duas horas. Decore com a calda e sirva.

Pavê de Nutella® e morango

Fácil
Rende: 8 porções
Calorias por porção: 321

INGREDIENTES
- 1 pote de Nutella® (200 g)
- 1 lata de creme de leite sem soro (reserve o soro)
- 2 caixas de morangos
- 1 pacote de biscoito champanhe


ORMUZD ALVES

Em uma tigela, bata bem a Nutella® e o creme de leite até formar um creme. Reserve. Lave, seque e pique os morangos. Umedeça os biscoitos no soro do creme de leite. Em taças individuais ou em um refratário, alterne camadas de creme de Nutella®, biscoito umedecido e morango. Leve para gelar. **Dica:** toda sobremesa com morangos frescos deve ser consumida no mesmo dia.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê na taça

 Fácil
 Rende: 8 porções
 Calorias por porção: 309

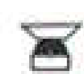
INGREDIENTES
- 3 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 8 damascos picados
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 gemas
- 2 xícaras (chá) de nozes, amêndoas, pecãs e avelãs
- 1 xícara (chá) de sementes de romã

Numa panela, misture o leite com as gemas, o açúcar e o amido. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e junte a baunilha. Deixe esfriar. Monte as taças alternando o creme com as frutas picadas, exceto a romã. Finalize com o creme, cubra com filme plástico e leve à geladeira por um dia. Decore com a romã e sirva logo em seguida.


ANDRÉ FORTES


ANDRÉ FORTES

Pavê de paçoquinha

 Fácil
 Rende: 6 porções
 Calorias por porção: 235

INGREDIENTES
- 4 xícaras (chá) de amendoim torrado e sem casca
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo de girassol
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pitada de sal
- ½ bolo de baunilha em cubos

Calda
- 1 xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 cravos-da-índia
- 2 colheres (sopa) de licor de amendoim

No processador, bata bem o amendoim. Junte o açúcar, o óleo, o leite em pó e o sal. Processe novamente. Aos poucos, adicione a água até ficar bem pastoso. Reserve até esfriar. **Calda:** leve ao fogo a água com o açúcar e os cravos, mexendo até o açúcar dissolver. Ferva por cinco minutos. Ao esfriar, junte o licor. **Montagem:** em copinhos, alterne camadas de bolo, levemente regadas com a calda, e a paçoquinha. Finalize com a paçoca. Decore com mais amendoim picado e leve à geladeira até o momento de servir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



ORMUZD ALVES

Pavê San Remo

Fácil | Rende: 12 porções | Calorias por porção: 545

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 25 g de queijo ralado
- 1 copo (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de água
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 pacote de biscoito champanhe

Calda

- 1 ½ copo (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de água
- ½ copo (americano) de conhaque

No liquidificador, bata o leite, a margarina, os ovos, o amido, o queijo, o açúcar e a água. Leve a mistura ao fogo, mexendo sempre até o creme engrossar. Desligue o fogo e acrescente a essência de baunilha, mexendo até esfriar um pouco. Reserve.

Calda: em uma panela, leve um copo do açúcar ao fogo alto até caramelar. Acrescente a água, o açúcar restante e o conhaque. Deixe ferver por cinco minutos.

Montagem: após esfriar um pouco, passe os biscoitos na calda e forre um refratário até cobrir todo o fundo. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos. Reserve a calda que restou. Retire o refratário da geladeira com os biscoitos caramelados e forre com o creme. Deixe esfriar e espalhe o restante da calda por cima. Leve à geladeira por cerca de três horas. Se desejar, decore com ameixa preta. Sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



ANDRÉ FORTES

Pavê chocolimão

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 colher (sobremesa) de gelatina em pó sem sabor
- 2 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 pacotes de cookies de chocolate
- ½ xícara (chá) de leite

Fácil | Rende: 12 pedaços | Calorias por pedaço: 532



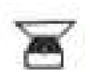
ORMUZD ALVES

No liquidificador, bata uma lata de leite condensado com o suco de limão até formar um creme denso. Transfira para uma tigela e misture uma lata de creme de leite. Reserve. Hidrate a gelatina com a água e leve ao micro-ondas ou ao fogo em banho-maria até dissolver totalmente. Deixe esfriar e misture ao creme de limão. Reserve. Numa panela, misture o leite condensado restante, o chocolate em pó e a margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo e misture bem o creme de leite restante.

Montagem: distribua os cookies no fundo de um refratário e umedeça-os com o leite. Por cima, coloque o creme de chocolate e finalize com o creme de limão. Leve à geladeira até firmar.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de inverno

 Fácil  Rende: 6 porções  Calorias por porção: 510

INGREDIENTES
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 maçãs, sem casca e sem sementes, fatiadas
- 3 bananas-prata, sem casca, em rodelas

Cobertura
- 3 claras
- ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Numa panela, misture o leite condensado com o leite, as gemas e o amido. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e junte a baunilha. Deixe esfriar. Em outra panela, derreta o açúcar e acrescente a água e a manteiga. Deixe ferver até dissolver. Ponha a maçã e cozinhe por três minutos. Acrescente a banana e cozinhe por mais quatro minutos, em fogo baixo, até que fique macia, mas sem desmanchar. Deixe esfriar. Num refratário levemente untado, alterne camadas de creme e de frutas, mas termine com as frutas. **Cobertura:** bata as claras em neve e junte o açúcar, até ficar bem firme. Espalhe sobre o doce, fazendo picos com uma colher. Leve ao forno, preaquecido, por cinco minutos ou até dourar. Espere esfriar e leve à geladeira até o momento de servir.

Pavê de manga caramelada com coco

 Fácil  Rende: 8 porções  Calorias por porção: 215

INGREDIENTES
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 mangas em cubos
- 1 caixa de biscoitos champanhe
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado

Leve ao fogo a manteiga com o açúcar, mexendo até caramelar. Junte a manga e cozinhe por três minutos, em fogo baixo, mexendo até obter uma calda. Em um refratário, alterne camadas com metade dos biscoitos, metade da manga com a calda e metade do coco. Finalize com o coco e a manga caramelada. Cubra com filme plástico e leve para gelar.



JCARVALHO

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê Passatempo®

 Fácil
 Rende: 12 porções
 Calorias por porção: 455


ORMUZD ALVES

INGREDIENTES
- 2 latas de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite sem soro (reserve o soro)
- 3 pacotes de biscoito Passatempo® sabor chocolate

Em uma panela, misture o leite condensado, 1 ½ xícara (chá) de leite (reserve o restante), a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até dar ponto de brigadeiro cremoso. Retire do fogo e misture o creme de leite. Reserve. Misture o soro reservado e o restante do leite. Em uma forma, alterne camadas de biscoitos umedecidos na mistura de leite e soro e camadas de creme de chocolate. Leve à geladeira por no mínimo seis horas. Sirva bem gelado.

Pavê de sorvete e crocante

 Fácil
 Rende: 6 porções
 Calorias por porção: 598


CODO MELETTI

INGREDIENTES
- 1 ½ litro de sorvete de creme
- 1 xícara (chá) de xerém de amendoim
- 1 pacote de biscoito champanhe
- ½ xícara (chá) de leite
- Xerém de amendoim a gosto para polvilhar

Divida o sorvete em duas partes. Em uma delas, misture o xerém. Em uma forma de bolo inglês forrada com papel-alumínio, coloque metade dos biscoitos levemente umedecidos no leite. Espalhe o sorvete de creme, o biscoito restante umedecido no leite e cubra com o sorvete misturado ao xerém. Cubra com papel-alumínio e leve ao congelador até ficar bem firme. Desenforme e polvilhe com mais xerém. Se quiser, decore com calda de chocolate. Sirva em seguida.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de preguiçosa

INGREDIENTES
- 1 bolo pronto de chocolate
- 1 caixa de morangos limpos e picados (reserve 4 inteiros)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixa de creme de leite vegetal para chantilly gelado
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de geleia de morangos
- Calda de chocolate a gosto para umedecer o bolo

Fácil   Rende: 8 porções   Calorias por porção: 262


JCARVALHO

Esfarele grosseiramente o bolo e reserve. Misture os morangos com o açúcar e reserve na geladeira. Na batedeira, bata o creme de leite até começar a engrossar. Junte o leite em pó e continue batendo até engrossar. Pare de bater e misture a geleia. Monte o doce em taças ou potes, alternando camadas de calda de chocolate, bolo picado, chantilly e morango, mas finalize com o chantilly. Leve à geladeira até o momento de servir. Corte os morangos reservados em três partes e decore os docinhos.

Pavê cajuzinho

Fácil
Rende: 8 porções
Calorias por porção: 535

INGREDIENTES
- 2 ½ xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado, sem pele, picado
- 300 g de rosquinha de coco


ANDRÉ FORTES

Em uma panela, coloque 2 xícaras (chá) de leite, o leite condensado, o amido e o achocolatado. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e junte 1 xícara (chá) do amendoim. Deixe esfriar. **Montagem**: em um refratário, alterne camadas de rosquinhas passadas levemente no leite restante e de creme. Termine com o creme. Polvilhe o amendoim restante, cubra com filme plástico e leve à geladeira por duas horas ou até firmar. Sirva em seguida.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



CODO MELETTI

Pavê prestígio

Fácil
Rende: 6 porções
Calorias por porção: 799

INGREDIENTES

Creme de coco

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ xícara (chá) de coco ralado

Creme de chocolate

- 200 g de chocolate ao leite picado
- 3 claras em neve
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de achocolatado
- ½ xícara (chá) de coco ralado em flocos

Creme de coco: leve ao fogo o leite, o leite de coco, o açúcar e o amido, mexendo até engrossar. Junte o coco.
Creme de chocolate: coloque o chocolate e o creme de leite em uma tigela que possa ser levada ao micro-ondas e deixe em potência média alta por três minutos. Misture bem até ficar homogêneo. Espere esfriar e misture as claras em neve.
Montagem: em um refratário, monte o pavê com uma camada de creme de coco, biscoitos levemente passados no leite misturado com o achocolatado e creme de chocolate. Leve à geladeira até firmar. Polvilhe com o coco em flocos e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de sorvete de chocolate

Fácil | Rende: 8 porções | Calorias por porção: 1003

INGREDIENTES
- 2 litros de sorvete de chocolate
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 500 g de chocolate ao leite picado

Retire do freezer 1 litro do sorvete e deixe amolecer. Reserve o restante no freezer. Misture o sorvete amolecido, o creme de leite e o biscoito picado grosseiramente. Em uma panela, aqueça o leite e misture o chocolate picado. Desligue o fogo e mexa o chocolate até derreter completamente. Em taças individuais, alterne camadas de sorvete misturado com o biscoito e camadas de chocolate. Leve ao freezer até firmar. Na hora de servir, coloque sobre cada taça uma bola do sorvete reservado e decore com calda de chocolate ou de caramelo.


ORMUZD ALVES

Pavê formigueiro

Fácil | Rende: 6 porções | Calorias por porção: 1108

INGREDIENTES
- 3 gemas
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 200 g de chocolate ao leite picado
- 1 pacote de biscoito maisena

Calda
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

Cobertura
- 3 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado e sem soro
- ½ xícara (chá) de chocolate granulado


ORMUZD ALVES

No liquidificador, bata as gemas, o leite, o leite condensado e o amido. Coloque em uma panela e cozinhe no fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Misture o chocolate e mexa até derreter completamente. **Calda:** misture o leite e o achocolatado e umedeça levemente os biscoitos. Em taças, alterne camadas de biscoitos e de creme.

Cobertura: bata as claras em neve, junte o açúcar e bata novamente. Misture delicadamente o creme de leite. Cubra o pavê e espalhe por cima o chocolate granulado. Leve à geladeira até firmar bem. Sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de pêssego em calda

 Fácil
Rende: 8 porções

 Calorias por porção: 308

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssego em calda
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de biscoito champanhe


CODO MELETTI

Em uma peneira, coloque os pêssegos para escorrer a calda. Reserve ambos. Numa panela, coloque o leite condensado, as gemas e o amido. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e mexa às vezes. Reserve duas metades de pêssego e pique o restante. Em um refratário, monte o pavê alternando camadas de biscoitos levemente umedecidos na calda reservada, creme e pêssego picado. Finalize com o creme. Decore com o pêssego reservado, cortado em tirinhas, e leve à geladeira por duas horas. Sirva.

Pavê mineiro

 Fácil Rende: 8 porções
 Calorias por porção: 285

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 200 g de queijo branco picado
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 claras
- 400 g de goiabada picada
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 xícara (chá) de leite


ORMUZD ALVES

No liquidificador, bata bem o creme de leite, o queijo branco, o queijo ralado e o açúcar até formar uma mistura homogênea. Reserve. Bata as claras em neve e misture ao creme de queijo. Em uma panela, coloque a goiabada picada e a água e leve ao fogo até derreter e formar um creme. Em taças individuais ou em um refratário, alterne camadas de goiabada, creme de queijo e biscoito umedecido no leite. Leve à geladeira por, no mínimo, três a quatro horas antes de servir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



ORMUZD ALVES

Pavê de morango com beijinho

Fácil
Rende: 10 porções
Calorias por porção: 444

INGREDIENTES
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 vidro de leite de coco

Geleia
- 400 g de morangos lavados, secos e picados
- 5 colheres (sopa) de açúcar

Beijinho
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 lata de creme de leite

Geleia: em uma panela, coloque os morangos e o açúcar e misture bem. Leve ao fogo brando, sem mexer, e deixe cozinhar até dar ponto de geleia. Reserve.

Beijinho: misture bem o leite condensado, o coco ralado e a margarina. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Montagem: em um refratário ou em taças individuais, alterne camadas de biscoitos umedecidos no leite de coco, de geleia e de beijinho. Leve para gelar e, na hora de servir, decore com morangos frescos.

Dica: o morango é uma fruta delicada. Por isso, só deve ser lavado alguns minutos antes do consumo ou utilização em receitas.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



CODO MELETTI

Pavê de laranja e coco

 Fácil  Rende: 8 porções  Calorias por porção: 602

INGREDIENTES
- 1 ½ xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 pau de canela
- 5 cravos

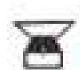
Creme de baunilha
- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 gemas
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha

Montagem
- 1 pão de ló médio
- 3 laranjas, sem casca e sem a película branca, em gomos
- 250 g de coco ralado em flocos
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly
- ½ xícara (chá) de amêndoas em lâminas

Calda: leve ao fogo a água com o açúcar, a canela e os cravos. Deixe ferver por cinco minutos e retire do fogo. Deixe esfriar.
Creme: leve ao fogo o leite com o açúcar, o amido e as gemas, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e misture a essência de baunilha. Espere esfriar.
Montagem: num refratário, alterne camadas de cubinhos de bolo umedecidos com a calda, creme de baunilha, laranja e coco. Cubra com o chantilly e polvilhe com a amêndoa. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas antes de servir.
Dica: se usar coco ralado desidratado, hidrate com leite ou leite de coco por dez minutos antes de usar.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de amendoim

 Fácil  Rende: 12 pedaços  Calorias por pedaço: 721

INGREDIENTES
- 200 g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 pote de pasta de amendoim (250 g)
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- Amendoim picado para decorar


CODO MELETTI

Na batedeira, bata a manteiga e o leite condensado até obter um creme liso. Acrescente a pasta de amendoim e bata até ficar homogêneo. Em seguida, junte o creme de leite e bata mais cinco minutos. Em um refratário, alterne camadas de biscoito e de creme, mas finalize com o creme. Decore com o amendoim picado e leve à geladeira por três horas antes de servir.

Dica: para deixar a sobremesa mais molhadinha, umedeça os biscoitos em ½ xícara (chá) de leite antes de montar o pavê.

Pavê de coco e abóbora da vovó

 Fácil
 Rende: 8 porções
 Calorias por porção: 660

INGREDIENTES
- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 1 ½ pacote de biscoitos champanhe
- 3 xícaras (chá) de doce de abóbora
- Coco ralado a gosto para polvilhar


ANDRÉ FORTES

Numa panela, coloque o leite, o leite de coco, o amido e o açúcar. Mexa e leve ao fogo, misturando até engrossar. Deixe esfriar e junte o coco fresco. Em um refratário, alterne camadas de biscoitos, creme de coco e doce de abóbora. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas. Polvilhe com o coco e sirva.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de brigadeiro

INGREDIENTES
- 1 envelope de gelatina incolor
- ½ xícara (chá) de água
- 2 caixas de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 400 g de chocolate branco derretido e frio
- ¾ de xícara (chá) de chocolate granulado
- 300 g de rosquinha de chocolate
- ½ xícara (chá) de leite

 Fácil
Rende: 8 porções

 Calorias por porção: 812


JCARVALHO

Em uma tigela, hidrate a gelatina com a água. Reserve por um minuto. No liquidificador, bata por dois minutos o creme de leite, o leite condensado, o chocolate branco e a gelatina hidratada. Passe para uma tigela e reserve até ficar com aparência de clara de ovo. Misture o chocolate granulado. Em um refratário, monte o doce alternando camadas de rosquinhas (reserve algumas para decorar) levemente passadas no leite e creme de chocolate, mas finalize com o creme. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas ou até firmar. Decore a gosto e sirva.

Pavê de rosquinhas e morango

 Fácil
 Rende: 10 porções
 Calorias por porção: 483

INGREDIENTES
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 caixas de morango
- 1 pacote de biscoito tipo rosquinhas


ALEX SILVA

No liquidificador, bata bem o leite condensado com o creme de leite e uma caixa de morango picado. **Montagem**: em um refratário médio, alterne camadas do creme de morangos, camadas de morangos picadinhos e camadas dos biscoitos. Finalize com uma camada de morangos picados e decore a gosto. Leve à geladeira até o momento de servir.

Dica: para um pavê mais molhadinho, umedeça os biscoitos no leite.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



CODO MELETTI

Pavê de chocolate branco e castanha de caju

Fácil   Rende: 6 porções   Calorias por porção: 914

INGREDIENTES

- 6 ovos
- ¾ de xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

Recheio

- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1 tablete de chocolate branco picado (200 g)
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de cream cheese
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de xerém de castanha de caju

Unte uma assadeira com manteiga e forre-a com o papel-manteiga também untado. Polvilhe farinha e reserve. Aqueça o forno em temperatura média. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura clara e fofa. Peneire a farinha e o fermento sobre a mistura, mexendo com uma colher. Ponha na assadeira e leve ao forno até dourar. Desenforme e retire o papel. Reserve.

Recheio: em uma tigela, misture a água com a gelatina e deixe por dois minutos. Num refratário, coloque o chocolate e o creme de leite e aqueça em banho-maria, mexendo às vezes, até derreter. Junte a gelatina hidratada e misture bem. Reserve. Bata o cream cheese com o açúcar, usando uma colher. Junte a mistura de chocolate e misture. Ponha a baunilha, mexa bem e reserve. Distribua em seis taças camadas do creme, de pedaços do bolo e da castanha. Alterne as camadas, finalizando com o xerém. Leve à geladeira até servir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de Sonho de Valsa®

 Fácil  Rende: 8 porções  Calorias por porção: 566

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 12 bombons Sonho de Valsa®

Calda

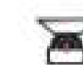
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de achocolatado

Cobertura

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixa de creme de leite gelado

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas e o amido. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Despeje o creme em um refratário, espalhando bem. Fatie os bombons (deixe dois inteiros para a decoração final) e ponha-os sobre o creme quente. Reserve.
Calda: numa panela, coloque os ingredientes e leve ao fogo, mexendo para não empelotar. Espere engrossar. Retire do fogo e despeje com uma colher sobre os bombons fatiados. Leve à geladeira para esfriar, mas sem cobrir.
Cobertura: na batedeira, bata as claras em neve. Junte o açúcar e continue batendo até ficar bem firme. Acrescente o creme de leite, misturando sem bater. Despeje sobre a calda de chocolate com uma colher, deixando bem nivelado. Pique os bombons reservados e espalhe sobre o pavê. Leve à geladeira por quatro horas ou até que esteja bem gelado e firme.

Pavê olho de sogra

 Fácil  Rende: 12 porções  Calorias por porção: 257

INGREDIENTES

- 200 g de coco ralado
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 lata de ameixa em calda
- 1 caixa de biscoito champanhe
- 4 colheres (sopa) de creme de leite


JCARVALHO

Junte o coco ralado (reserve 1/3), o leite de coco, o leite, o leite condensado e as gemas. Leve ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Retire, misture a margarina e deixe esfriar. Reserve quatro colheres (sopa) do doce de coco. Escorra a ameixa, pique-a e umedeça os biscoitos em sua calda. Numa forma de bolo inglês, alterne camadas de biscoito, doce de coco e ameixa picada, mas termine com o doce. Leve à geladeira por pelo menos uma hora. Misture o creme de leite no doce de coco reservado e distribua sobre o pavê. Polvilhe com o coco ralado reservado e leve novamente à geladeira até o momento de servir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



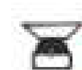
JCARVALHO

Pavê cassata

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
- 2 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo ralado grosso
- 2 bolos prontos de cor clara (300 g cada)
- ½ xícara (chá) de leite

 Fácil
Rende: 8 porções

 Calorias por porção: 480



ANDRÉ FORTES

Leve ao fogo, numa panela, o leite condensado com 1 xícara de leite, as gemas e o amido, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e misture as frutas. Bata as claras em neve, junte 2 colheres de açúcar e bata até ficar firme. Misture ao creme, sem bater, com uma espátula. Num refratário, forre o fundo com fatias do bolo e regue com metade do leite misturado com o açúcar restante. Espalhe metade do creme de frutas, metade do chocolate ralado, outra camada de bolo, regue com o leite restante, cubra com o creme restante e polvilhe o chocolate restante. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas. Sirva em seguida.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de baunilha e banana caramelada

Fácil
Rende: 6 unidades
Calorias por unidade: 632



JCARVALHO

INGREDIENTES

Creme

- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 pacote de biscoitos champanhe

Banana caramelada

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- 4 bananas (nanica ou prata) descascadas e cortadas em rodelas

Creme: no liquidificador, bata o leite, o amido, a farinha, as gemas e o açúcar. Coloque em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até engrossar. Retire do fogo e acrescente a manteiga e a baunilha, mexendo rapidamente. Transfira para uma tigela e cubra com filme plástico para não formar película. Reserve.
Banana caramelada: em uma panela, leve o açúcar ao fogo, mexendo sempre, por cinco minutos ou até caramelizar. Derrame a água, aos poucos, pela parede interna da panela e mexa até dissolver o caramelo. Deixe ferver por mais cinco minutos até engrossar um pouco. Junte a banana e cozinhe em fogo baixo por dois minutos, sem mexer para não desmanchar a fruta. Retire do fogo e espere esfriar. Distribua o creme e os biscoitos quebrados em taças individuais. Despeje por cima colheradas da calda com a banana caramelada. Sirva logo em seguida.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê de cookies

Fácil   Rende: 8 porções   Calorias por porção: 610

INGREDIENTES

- 500 g de cream cheese light
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 caixa de creme de leite vegetal para chantilly gelado
- 1 pacote de cookies de chocolate
- 1 pacote de cookies com gotas de chocolate
- ½ xícara (chá) de leite


ANDRÉ FORTES

Bata na batedeira o cream cheese com o açúcar até ficar cremoso. Junte o creme de leite e bata até ficar firme. Em um refratário, alterne camadas de cookies passados levemente no leite e do creme, terminando com o creme. Cubra com filme plástico e gele por quatro horas. Decore a gosto e sirva em seguida.

Pavê de morango com biscoito folhado

Fácil
Rende: 6 porções
Calorias por porção: 580

INGREDIENTES

- 2 caixas de morangos maduros fatiados
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Creme

- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300 g de pão de ló fatiado
- 2 xícaras (chá) de chantilly
- 1 xícara (chá) de biscoito de massa folhada


JC ARVALHO

Em uma tigela, misture o morango e o açúcar. Tampe e deixe na geladeira enquanto prepara o restante da receita. **Creme:** leve ao fogo o leite com metade do açúcar até ferver. Em uma tigela, misture o açúcar restante com as gemas e a farinha. Junte aos poucos, no leite fervente, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e adicione a baunilha e a manteiga. Mexa e deixe esfriar. **Montagem:** em um refratário, alterne camadas de pão de ló, creme e morangos com a calda que se formou, mas finalize com o creme. Cubra com o chantilly e os biscoitos esfarelados. Gele por duas horas antes de servir.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com



ANDRÉ FORTES

Pavê Deditos®

 Fácil  Rende: 8 porções  Calorias por porção: 557

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ colher (sopa) de baunilha
- 1 caixa de creme de leite

Creme de chocolate

- 1 tablete de chocolate meio amargo (170 g)
- 1 caixa de creme de leite
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 2 colheres (sopa) de licor de sua preferência
- Biscoitos Deditos® brancos e pretos

Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas, o leite e o amido. Misture bem. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e misture a baunilha e o creme de leite. Reserve.

Creme de chocolate: leve ao fogo em banho-maria o chocolate com o creme de leite, mexendo até dissolver. Deixe esfriar.

Montagem: forre uma forma de bolo inglês com papel-alumínio e monte o pavê alternando camadas de creme, biscoitos maisena levemente passados no leite misturado com o licor e o creme de chocolate. Repita até os ingredientes terminarem. Cubra com filme plástico e gele por pelo menos oito horas. Na hora de servir, desenforme, retire o papel e decore com os biscoitos Deditos®.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê Charge®

Fácil
Rende: 8 porções
Calorias por porção: 829

INGREDIENTES

Creme

- 3 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado cozido na pressão por 40 minutos
- 6 chocolates Charge® picados
- 1 pacote de biscoito ao leite
- ½ xícara (chá) de leite

Cobertura

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 chocolates Charge® picados


ANDRÉ FORTES

Creme: misture o leite, o açúcar e o amido e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Coloque a mistura no liquidificador e bata com o doce de leite.

Montagem: em um refratário, faça camadas de creme, biscoitos levemente passados no leite e Charge® picado, terminando com creme. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas.

Cobertura: derreta o chocolate em banho-maria. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Junte o creme de leite, mexendo sempre. Cubra o pavê com essa mistura. Deixe endurecer um pouco e decore com o chocolate picado. Sirva em seguida.

Pavê de leite condensado e frutas

Fácil
Rende: 10 porções
Calorias por porção: 294

INGREDIENTES

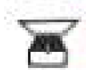
- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) castanha-do-pará picada
- 200 g de pão de ló pronto
- 3 xícaras (chá) de frutas frescas picadas


ORMUZD ALVES

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas. Leve ao fogo e mexa sem parar até engrossar. Misture a castanha-do-pará e deixe esfriar. Em um refratário, alterne camadas de creme, pão de ló e frutas.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Pavê trufado bicolor

 Fácil
 Rende: 6 porções
 Calorias por porção: 752


ANDRÉ FORTES

INGREDIENTES
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de pó para leite sabor morango
- 3 colheres (sopa) de amido de milho

Creme de chocolate
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho

Montagem
- 2 pacotes de biscoitos de chocolate com recheio de morango
- 1 xícara (chá) de leite
- Raspas de chocolate para decorar

Leve ao fogo o leite condensado, o leite, a gema, o pó sabor morango e o amido, até engrossar.
Creme de chocolate: leve ao fogo o leite com o chocolate, as gemas e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar levemente.

Montagem: em um refratário, monte camadas de biscoitos passados no leite, o creme rosa, biscoitos e o creme de chocolate. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por três horas. Decore com as raspas de chocolate e sirva logo em seguida.

Pavê bom-bocado

 Fácil  Rende: 10 fatias
 Calorias por fatia: 532

INGREDIENTES
- 500 g de cream cheese
- ¾ de xícara (chá) de leite condensado
- 1 ½ xícara (chá) de coco fresco ralado fino
- 2 bolos de coco fatiados (350 g cada um)


ANDRÉ FORTES

Na batedeira, bata o cream cheese até ficar fofo. Junte o leite condensado em fio, batendo até ficar homogêneo. Misture o coco ralado (reserve ½ xícara) e reserve. Forre uma forma com fundo falso com papel-alumínio e unte levemente com óleo. Forre toda a forma com o bolo fatiado e recheie com o creme de coco, reservando uma xícara para a cobertura. Cubra com o bolo restante. Envolva a forma em filme plástico e leve à geladeira por oito horas. Desenforme e retire o papel. Decore com o creme de coco restante e polvilhe o coco ralado.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com

Prepare um doce delicioso e superfácil!

O pavê é gostoso e simples de preparar. Basta intercalar camadas de creme, biscoito, bombons ou frutas para ter uma sobremesa rápida que vai impressionar a todos. O doce surgiu na França e, por aqui, ganhou diversas versões que você pode conferir abaixo:

Pavês clássicos: intercale camadas de creme de baunilha, bombons picados ou biscoitos umedecidos numa mistura de leite e chocolate em pó. Para cobrir, você pode usar chantilly ou merengue de claras e açúcar.
Pavê de frutas: doces um pouco mais saudáveis e sem chocolate podem ser feitos com frutas. Maracujá, limão ou abacaxi são ótimos ingredientes principais para essa sobremesa.
Pavê mais sofisticado: o creme nada mais é que um delicioso brigadeiro branco. A montagem é muito simples: misture nozes ao brigadeiro, intercale com biscoito champanhe e finalize com mais nozes picadas.


JCARVALHO

Truques para facilitar o trabalho na cozinha:

1 Use sempre ingredientes em temperatura ambiente, a menos que a receita especifique outra coisa.

2 Ao preparar cremes, dissolva o amido em um leite antes de adicioná-lo para não empelotar.

3 Se o creme talhar, esfrie e bata no liquidificador para voltar a ficar liso.

4 Se o pavê for feito com fruta em calda, use a própria calda para molhar o biscoito champanhe.

5 Quando a receita pedir claras em neve, certifique-se de que o recipiente esteja 100% limpo e adicione uma pitadinha de sal ao batê-las, para que se mantenham firmes.

6 Alguns doces levam cobertura à base de creme de leite fresco. Para obter mais fácil o ponto de chantilly, coloque o creme de leite no freezer 20 minutos antes de bater.

Cobertura básica para todo tipo de pavê:

INGREDIENTES
- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO
Bata as claras em neve. Adicione o açúcar e bata mais, até formar um merengue. Acrescente o creme de leite e misture bem.

https://dietasreceitaspraticas.blogspot.com